Lemon curd

Wat heb je nodig

2 citroenen
125 gram geleisuiker
1 ei

Snijd de boter in kleine stukjes.
Boen de citroenen onder de koude kraan, goed schoon.
Droog de citroenen af met keukenpapier.

Rasp de schil van de citroen (alleen het geel).
Dit kan met een zesteur maar ook met de fijne rasp.
Pers de citroenen uit.

Scheid het ei in dooier en eiwit met een eierscheider.
Doe de eierdooier in een schaal (het eiwit gebruik je niet).
Klop de eierdooier goed los met een garde.

Doe het citroensap en de geleisuiker in een pan en roer het door elkaar.
Zet de pan op de kookplaat, op de hoogste stand.
Breng het al roerende aan de kook.
Als het kookt nog 3 minuten koken, af en toe roeren.

Zet de kookplaat uit.
Schenk het citroensap, al kloppende, bij de dooier in de schaal.
Doe de citroenrasp erbij.

Klop de stukjes boter er één voor één door.
Blijf kloppen tot er een mooie dikke jam ontstaat.
Laat het afkoelen en doe het in een schone pot.
De lemon curd is 1 week houdbaar in de koelkast.